



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ЗАВОДА



ООО «ТД «Милам»

2014 г.

ООО «ТД «МилаМ» одно из крупнейших предприятий в России по производству пищевого оборудования.

- Мощный инженерный центр (более 20 квалифицированных специалистов)
- Современная производственная база
- Огромный опыт в сфере проектирования боенских и пищевых производств
- 20 летний опыт в модернизации пищевых производств
- Современное оборудование и технологии
- Выполнение заказов практически любой степени сложности, типовых и нетиповых изделий



Направления бизнеса

Оборудование

- Комплексное оснащение боенских производств и колбасных цехов, с учетом требований современных технологий переработки мяса и производства всех видов колбас и копченостей, а также требований по механизации и автоматизации процессов

Убойные цеха
«под ключ»

- Мобильные убойные пункты различной производительности

Санитария

- Разработка и производство оборудования для соблюдения санитарных норм для пищевых производств

Вспомогательное
оборудование

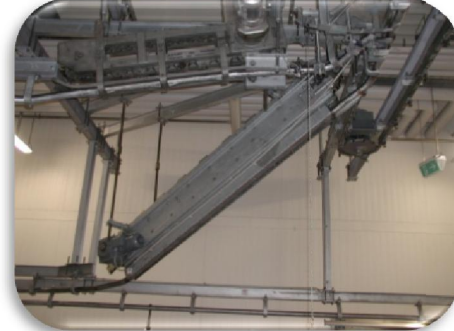
- Для рыбоперерабатывающей, молочной, хлебопекарной и кондитерской промышленности, предприятий торговли, ресторанного бизнеса;

Нестандартное
оборудование

- Нестандартное оборудование по чертежам и эскизам Клиентов.



Основные этапы бойни

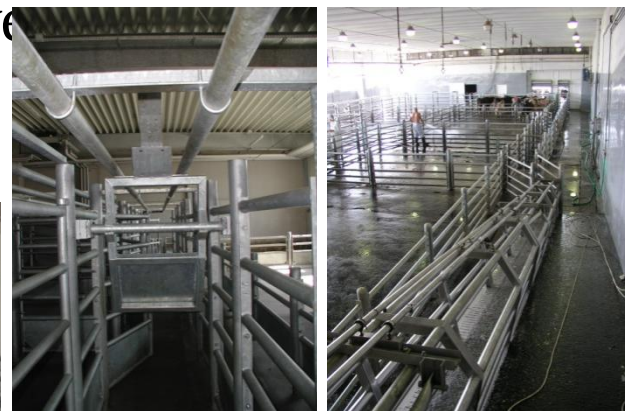


- Предубойное содержание скота
- Оглушение
- Обескровливание
- Шкуроем, снятие щетины
- Нутровка
- Распиловка
- Охлаждение и хранение



Предубойное содержание

- Изготавливается в соответствии с производительностью бойни и требованиями санитарных и технологических норм.
- Материал изготовления – Ст 3 горячецинкованная, что соответствует всем санитарным нормам.



Оглушение

- При некачественном оглушении (токами промышленной частоты), влагосвязывающая способность мяса уменьшается на 4-6%, а **это до 10% или до 4 кг убойного веса, потерянных от 120 кг туши!** Избежать данных потерь и значительно улучшить качество продукции позволяет использование наших разработок в области электрооглушения животных токами высокой частоты.
- Для безопасного и правильного оглушения так же используют боксы для заневоливания животных.



Обескоровливание

- Участки сбора крови проектируется индивидуально под конкретную производительность и удобство размещения в помещении цеха.
- На более поздних стадиях проекта рекомендуется приобретение оборудования для сбора стерильной крови (45% от всей крови животного)



Шкуросъем, снятие щетины

Одним из наиболее технологически важным этапом в боенском производстве является участок снятия щетины (свиньи), участок снятия шкуры (КРС, МРС). Данный этап в большей мере влияет на производительность линии.



Нутровка

- Извлечение внутренностей выполняют на конвейерной или безконвейерной линии.
- Тушу разрезают, извлекают желудочно-кишечный тракт, ливер, печень, легкое, сердце, пищевод, трахею и диафрагму. Извлеченные внутренности рабочий укладывает на чашу, находящуюся в данный момент против туши



Распиловка

Участок распила на полутуши.

- Укомплектован электропилами различных типов.
- Площадками стационарными, подъемно-опускными



Охлаждение и хранение

- Завершающим этапом убойного цеха является охлаждение и хранение готового сырья.
- Комплектность – подвесные пути.





ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА ПОД КЛЮЧ

МОБИЛЬНЫЕ МОДУЛЬНЫЕ БОЙНИ

Модуль убоя КРС

Технические характеристики:

Габаритные размеры модуля (ДхШхВ):

9000х2450х5500(2 модуля по 2750)

Средняя потребляемая мощность:

7 кВт/ч

Производительность:

до 50 голов в смену.

Средний расход воды:

20 м³/в смену

Среднее потребление воздуха

10 м³/в смену

Комплектация:



| № | Наименование | Ед. изм. | К-во |
|----|---|----------|------|
| 1 | Бокс оглушения КРС | шт. | 1 |
| 2 | Поддон приёма КРС | шт. | 1 |
| 3 | Устройство поднятия на путь КРС с кареткой | шт. | 1 |
| 4 | Стек оглушения КРС с блоком оглушения | шт. | 1 |
| 5 | Крюк КРС путевой с субхуком | шт. | 10 |
| 6 | Крюк КРС с субхуком | шт. | 50 |
| 7 | Площадка перевешивания | шт. | 1 |
| 8 | Шкуроем с площадками | шт. | 1 |
| 9 | Площадка нутровки | шт. | 1 |
| 10 | Весы | шт. | 1 |
| 11 | Рукоойник бесконтактный | шт. | 3 |
| 12 | Стерилизатор ножей | шт. | 3 |
| 13 | Стерилизатор пилы | шт. | 1 |
| 14 | Подвесной путь КРС | м. | 13 |
| 15 | Тележка ТФ 100л | шт. | 2 |
| 16 | Пила КРС + балансир | шт. | 1 |
| 17 | Площадка распиловки пневматическая | шт. | 1 |
| 18 | Водоотвод 500 | м. | 1 |
| 19 | Стек 500х200 | шт. | 1 |
| 20 | Канал щелевой | м. | 6 |
| 21 | Стек 150х150 | шт. | 2 |
| 22 | Тележка для ящиков | шт. | 2 |
| 23 | Стол технологический 800х600х850 | шт. | 1 |
| 24 | Шкаф для инструмента навесной 500х600х300 | шт. | 1 |
| 25 | Катушка со шлангом 8м | шт. | 1 |
| 26 | Стрелка | шт. | 2 |
| 27 | РУСТ | шт. | 1 |
| 28 | Устройство для перевешивания и четвертования туши | шт. | 1 |
| 29 | Модуль 9 м. Включает: эл. разводку с щитовой, систему напольного водоотведения, вентиляцию, кондиционирование, отопление. | шт. | 1 |

Модуль убоа свиней

Технические характеристики:

Габаритные размеры модуля (ДхШхВ): 9000х2450х2750
 Средняя потребляемая мощность: 20 кВт/ч
 Производительность: до 100 голов в смену.
 Средний расход воды: 25 м³/в смену



| № | Наименование | Ед. изм. | К-во |
|----|---|----------|------|
| 1 | Бокс оглушения | Шт. | 1 |
| 2 | Блок оглушения с щипцами | Шт. | 1 |
| 3 | Помост (входит коридор и уличный помост) | Шт. | 1 |
| 4 | Шпарчан | Шт. | 1 |
| 5 | Зонд с активным отбором воздуха | Шт. | 1 |
| 6 | Устройство поднятия на путь с крышкой | Шт. | 1 |
| 7 | Подвесной путь | м. | 10 |
| 8 | Крюк с субхуком | Шт. | 50 |
| 9 | Крюк путовой с субхуком | Шт. | 10 |
| 10 | Стрелка | Шт. | 2 |
| 11 | Весы на подвесной путь | Шт. | 1 |
| 12 | Стерилизатор ножей | Шт. | 2 |
| 13 | Стерилизатор пилы | Шт. | 1 |
| 14 | Мойка рук бесконтактная | Шт. | 2 |
| 15 | Тележка для фарша 100л | шт. | 4 |
| 16 | Тележка для ящиков | Шт. | 4 |
| 17 | Стол технологический 800х600х850 | Шт. | 1 |
| 18 | Канал щелевой | М. | 6 |
| 19 | Стек | Шт. | 4 |
| 20 | Шкаф для инструмента навесной 500х600х300 | Шт. | 1 |
| 21 | Катушка со шлангом 8м | Шт. | 1 |
| 22 | Пила +балансир | Шт. | 1 |
| 23 | Стол для ревизии внутренних органов с мойкой и шлангом 800х600х850 | Шт. | 1 |
| 24 | Модуль 7 м. Включает: эл. разводку с щитовой, систему напольного водоотведения, вентиляцию, кондиционирование, отопление. Сертифицированный | шт. | 1 |

Модуль убоа птицы

Технические характеристики:

Габаритные размеры модуля (ДхШхВ): 7000х2450х2750

Средняя потребляемая мощность: 20 кВт/ч

Производительность: до 1000 голов в смену

Средний расход воды: 25 м³/в смену



| Наименование | Кол-во |
|---|--------|
| Устройство электрооглушения | 1 |
| Ёмкость для стекания крови (4 цилиндра) | 1 |
| Резервуар для ошпаривания | 1 |
| Центрифуга | 1 |
| Крюки - вешала подвесные | 20 |
| Подвесной путь | 7 |
| Стол для оглушения и сбора крови | 1 |
| Стол для потрошения и мойки тушек | 1 |
| Тележка для ящиков | 3 |
| Стерилизатор ножей | 2 |
| Рукомойник настенный | 2 |
| Модульное здание | 1 |



Наши постоянные заказчики и оценка качества продукции



■ Перечень реализованных проектов

- **ТОО «АКА»**, Республика Казахстан, Акмолинская обл.,
 - Целиноградский рн., с. Луговое
 - Линия убоя КРС, 30 голов КРС в смену
 - Ген. директор, М.Ш. Тунгушбаев, +7 (717) 294-80-26
- **ТОО «АБКА»**, Республика Казахстан, г. Атырау, проспект Азаттык, 55 ТД «АДАЛ»
 - Линия убоя КРС, 50 голов КРС в смену, (ритуальный забой)
 - Ген. директор, А.Х. Ергалиев, +7 (7122) 322-997
- **ТОО «АБАЯ»**, Республика Казахстан, Павлодарская обл., Щербактинский р-н, с. Александровка
 - Линия убоя КРС, 50 голов КРС в смену
 - Ген. директор, Е.Т. Арбиев, +7 (701) 222-5353
- **ИП ПАРХОМЕНКО А.Г.**, Республика Казахстан, г. Костанай, 8 микр., д.3, кв. 8
 - Бокс ритуального забоя КРС
 - Ген. директор, А.Г. Пархоменко, +7 (71422) 26-133
- **ИП Поздняков И.А.**, Республика Казахстан, Мангистауская обл., г. Актау, 5 мкр., 21 д., 49 кв.
 - Кишечный цех
 - Ген. директор, И.А. Поздняков, +7 (714) 225-9151
- **ТОО КХ «ПАХАРЬ»**, РК, Павлодарская область, Железинский район, с. Алаколь
 - Линия убоя КРС, 50 голов КРС в смену, (ритуальный забой)
 - Ген. директор, С.С. Дуйсенов, +7 (71831) 63-667, с. Алаколь

Географія поставок



За 20 лет своего существования ООО «ТД «Милам» поставил продукцию более чем в 10 стран мира.

Работая с ООО «ТД«Милам», Вы получаете:

- надежное и качественное оборудование;
- гарантийное и сервисное обслуживание;
- оперативное решение вопросов;
- взаимовыгодные формы и сроки оплаты;
- выполнение индивидуальных требований.

Реквизиты



Адрес: РФ, г. Волгоград

Тел.: +7 (917)337-66-37

E-mail: russia@milam-ltd.com

Сайт: www.milam-ltd.com